

銅鑼杭菊採收樂

文圖 / 陳朝棟

苗栗縣銅鑼鄉的九湖台地，是本省主要的杭菊產區之一，目前進入盛開期，九湖台地上一片白色花海，有如初雪般的灑落在田間美不勝收。從9月陸續採收，到11月是大採收期，因一年有3次採收期，要到12月才全部結束。



杭菊盛開，一片花海，十分美麗

據說，過去全台栽種杭菊的地方只有台東太麻里及銅鑼的九湖台地，但太麻里的杭菊已經少有，現只剩下銅鑼鄉地質良好的九湖台地還有大規模在種植，為全省最大的杭菊產地。

20年前，銅鑼鄉的杭菊種植面積廣達60~70公頃，但近幾年因農村僱工採收工資昂貴，菊農收益有限，而逐年遞減，到今年種植面積才祇有10多公頃而

已。

杭菊採收後，必須烘焙，才有經濟價值。花農僱工採收後，挑回家，然後進行烘焙，其製程為：將溼花均勻攤放在網架上，再將網架疊於推車上，推入烤室烘焙，達到7公斤重的溼花烘乾剩下1台斤重的乾花之比例即成，所需時間約需24小時。業者說，包裝分為40台斤大包和4兩小包。大包多外銷日本，

小包則內銷零售。平均每台斤時價為400元，雖然比進口貨略貴，但因品質特優，仍受消費者青睞，只不過利潤今非昔比！

杭菊具有養肝、明目、散風、及清熱功效，是中藥及飲料常用的原料，具有很好的經濟價值。



花農僱工採收杭菊

